

Heut gibt's

Weinempfehlung

Burgunder Cuvee 2021, Weingut Kolkmann, Waagram, Weinviertel	1/8 l.	4,80
Rose (Blaufänkisch) 2021, Weingut Bauer-Pöhl, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 l.	4,80
Steirischer Junker 2022, Weingut Elsnegg, Eckberg, Südsteiermark	1/8 l.	4,80
Cuvee Terra Sol 2020 (Blaufänkisch, Zweigelt, Cabernet) Weingut Amminger, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 l.	5,20
Blaufänkisch 2019, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 l.	5,20
Das Bier zu Wild und Ente - Maroni Style, Hofbräu Kaltenhausen, Vollmundig, Zartheit	1/8 l.	4,40

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschen mit Cranberries, Pinienkernen und Parmesan	12,90
Tafelspitzsüß mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	7,90
Rosa gebratene Flügentenbrust mit Soße Cumberland und Blattsalat	8,90
Schafkäse terrine mit Paprika-Kernölmarinade und Blattsalat	7,90



Suppen

Rindsuppe mit Kaspressknödel	5,20
Karotten-Ingwersuppe mit Vollkorncroutons	6,20

Hauptspeisen

1/2 gebratene Bauernente mit Serrattenknödel und lauwarmen Spedkrautsalat	19,80
Rehrisput mit Serrattenknödel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren	18,90
Wild-Krautbrücker mit Erdäpfelmoronipüree	15,90
Rosa gebratene Hirschmedaillons mit Portweinsose, Erdäpfelroulade und Herbstgemüse	22,80
Zucchini mit veganem Faschiertem gefüllt, mit veganem Mozzarella überbacken, Tomatensoße	14,90
Geschmorte Kalbsbacken in Cognac-Rahmsose, feine Nudeln und Broccoli	14,20
Gebratene Ente mit zartbitterer Orangensose, Grietknödel und Apfelrotkraut	19,80
Zanderfilet mit frischen Kräutern in Butter gebraten, Kürbis-Risotto und Vulkanlandschinken	18,90



Nachspeisen

Moccaparfait mit eingelegten Glühweinweichseln und Schlagobers	6,20
Lauwarmes "Schokoladekuchen, Schokolademousse" und Schokoladesorbet mit eingelegten Weichseln und Schlagobers	6,90
Maroni-Reis mit Schlagobers und Schokoladesose	6,20
Tiramisu mit Schokoguss und Schlagobers	6,90
Zwetschkenpfeifen mit Walnusseis und Schlagobers	6,90

Apéritif

<i>Apperol gespritzt</i>	5,20
<i>Prosecco mit Holler</i>	3,80
<i>Piccolo Moet Chardon für Zwei</i>	32,00
<i>Pfiff Gösser Zwickel</i>	3,90
<i>Gin - Tonic vom Fuxbau</i>	6,80

Zum Anfanen

<i>Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)</i>	3,00
---	------

Vorspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet pikant mariniert, Blattsalat</i>	9,20
<i>Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat</i>	8,90
<i>Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Ruccola</i>	12,90
<i>Erdäpfel-Vogerlsalat mit abgeschmolzenem Speck</i>	8,90

Suppen

<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	5,20
<i>Fleischstrudelsuppe</i>	5,20
<i>Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel</i>	6,20
<i>Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art" </i>	6,20

Fische

<i>Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln</i>	
<i>- gebraten "Müllerin Art"</i>	<i>19,90</i>
<i>- gebraten mit Mandeln</i>	<i>19,90</i>
<i>- Blau, mit zerlassener Butter</i>	<i>19,90</i>
<i>Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken Soße Hollandaise, bunter Blattsalat</i>	<i>20,90</i>

Klassiker aus der Österreichischen Küche

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln</i>	<i>18,80</i>
<i>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren</i>	<i>19,60</i>
<i>1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat</i>	<i>14,90</i>
<i>Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit Pfefferrahmsöße, Erdäpfelroulade und Marktgemüse</i>	<i>19,60</i>
<i>Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln</i>	<i>17,60</i>
<i>... portion Preiselbeeren</i>	<i>1,00</i>

Salate

<i>Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fisolen, Liegenkäse), Gebäck</i>	10,20
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße, Gebäck</i>	13,60
<i>Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten, Gebäck</i> 	10,20
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel, Gebäck</i>	10,20
<i>Steirischer Salat (Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Kernöl), Gebäck</i>	
- mit Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken	14,80
- Vegan - mit Saitan im Kürbiskernmantel gebacken 	14,80

Kalte Speisen

<i>Jausenbrett mit Brot und Gebäck (Wurst, Käse, Schinken, Aufstriche, Butter ...)</i>	10,90
<i>Essigwurst von der Knacker mit Brot und Gebäck</i>	7,90
<i>Haussulz mit Zwiebel mit Brot und Gebäck</i>	7,90
<i>Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl mit Brot und Gebäck</i>	9,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot und Gebäck</i>	7,90

Immer wieder gut

<i>Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	14,60
<i>Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse</i>	17,60
<i>Cordon bleu mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	18,60
<i>Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten</i>	17,60
<i>Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat</i>	13,90
<i>Basisch-Veganes Saitanschnitzel mit</i>	
<i>Petersilerdäpfeln, buntem Blattsalat</i>	
<i>und Himbeer-Rucolasoße</i>	15,20
<i>Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersoße</i>	
<i>Schlingblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle)</i>	
<i>mit brauner Butter und Parmesan</i>	14,20
<i>Basisch Vegane Saitan-Lasagne mit buntem Blattsalat</i>	
	15,20

**Über Allergene informieren
wir Sie gerne persönlich!**

Zum Abschluß

<i>Rum - Don Papa</i>	4,80
<i>Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg</i>	4,80
<i>Remy Martin VSO</i>	4,80

Einen besonderen Kaffee

<i>Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)</i>	5,20
<i>Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)</i>	5,20
<i>Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)</i>	5,20
<i>Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)</i>	3,20
<i>Coretto (kleiner Espresso mit 2cl. Grappa - schwarz)</i>	5,20
<i>Heiße Schokolade mit Schlag oder Milchschaum und Rum</i>	5,80

Für den kleinen Gusto

<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison</i>	3,80
<i>Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuxbau-Gin)</i>	6,80
<i>Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel und Schoko-Chilli-Likör vom Herzog</i>	6,80
<i>Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Brot</i>	7,20
<i>Käsewürferl mit Brot</i>	7,20

Nachspeisen

<i>Schokolademoussé nach Oma's Rezept</i>	<i>7,20</i>
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers</i>	<i>5,40</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	<i>5,40</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	<i>10,90</i>
<i>Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	<i>4,90</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>5,90</i>
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren</i>	<i>5,90</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>6,90</i>
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>	<i>6,20</i>
<i>... 2 Stück</i>	<i>7,20</i>

Eis

<i>Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröster</i>	<i>6,80</i>
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	<i>6,20</i>
<i>Birne Helene (Vanilleeis mit pochierter Birne, Schlagobers und Schokoladesoße)</i>	<i>6,20</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>6,80</i>
<i>Wiener Eiskaffee</i>	<i>6,20</i>
<i>Früchteeisbecher mit Likör</i>	<i>6,80</i>
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	<i>6,20</i>

Getränkekarte

Bier vom Faß

<i>1/2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>3,90</i>
<i>0,2 lt. Zipfer Märzen Bier</i>	<i>3,60</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>3,90</i>
<i>0,2 lt. Naturtrübes Spezial Bier</i>	<i>3,60</i>
<i>1/2 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Gösser Naturradler</i>	<i>3,90</i>

Flaschenbier

<i>1/2 lt. Gösser Naturgold alkoholfrei</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Gösser Radler alkoholfrei</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Kaiser Doppelmalz dunkel</i>	<i>4,40</i>
<i>1/3 lt. Bittburger Pils</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei</i>	<i>4,90</i>
<i>1/3 lt. Naturtrübes Weizenbier, Salzburger Weissbierbrauerei</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, helles Hefeweißbier</i>	<i>4,70</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, dunkles Hefeweißbier</i>	<i>4,70</i>
<i>1/2 lt. Erdinger, alkoholfreies, helles Hefeweißbier</i>	<i>4,70</i>

Mineralwässer

<i>0,35 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>3,00</i>
<i>0,70 lt. Gasteiner prickelnd oder still</i>	<i>6,00</i>

Erfrischungsgetränke

<i>0,20 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>3,00</i>
<i>0,40 lt. Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi</i>	<i>4,40</i>
<i>0,50 lt. Almdudler gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>3,90</i>
<i>0,20 lt. Bitter Lemon, Tonic Water</i>	<i>4,40</i>
<i>0,35 lt. Lipton Eistee</i>	<i>4,00</i>
<i>0,25 lt. Soda</i>	<i>2,00</i>
<i>0,50 lt. Soda Zitrone, Himbeer Soda</i>	<i>3,70</i>
<i>0,50 lt. Hollunderblüten Soda</i>	<i>3,70</i>

Fruchtsäfte

<i>0,25 lt. Apfelsaft, Orangensaft</i>	<i>3,00</i>
<i>0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>4,20</i>
<i>0,50 lt. Apfelsaft, Orangensaft gespritzt (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>3,90</i>
<i>0,20 lt. Pago Johannisbeer-, Multivitamin-, Ananassaft</i>	<i>3,40</i>
<i>0,20 lt. Pago Marillen-, Mangonektar, Erdbeer Cocktail</i>	<i>3,40</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit Sodawasser)</i>	<i>4,40</i>
<i>0,40 lt. Pago gespritzt (mit belebtem Quellwasser)</i>	<i>4,10</i>

Schankweine / Sekt

<i>1/8lt. Grüner Veltliner, J. Jamek, Wachau</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8lt. Grüner Veltliner, W. Stauber, Weinviertel</i>	<i>2,90</i>
<i>1/8lt. Welschriesling, E. & W. Polz, Südsteiermark</i>	<i>3,20</i>
<i>1/8lt. Zweigelt, Völker, Gobelburg</i>	<i>2,90</i>
<i>1/4lt. Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>3,60</i>
<i>1/2lt. Sommer - Gespritzter weiss oder rot</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2lt. Bauernmost</i>	<i>4,40</i>
<i>1/2lt. Bauernmost gespritzt (mit Podawasser)</i>	<i>4,20</i>
<i>Aperol gespritzt (1/4lt weiss Gespritzter, 2cl. Aperol, Orange, Eis)</i>	<i>5,20</i>
<i>Hugo (0,15lt. Prosecco, 0,1lt. Soda, Hollundersirup, Limette, Minze, Eis)</i>	<i>5,00</i>
<i>1 Glas Prosecco / Prosecco Holler</i>	<i>3,80</i>
<i>0,75lt. Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>38,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Schlumberger Sparkling Brut</i>	<i>14,00</i>
<i>0,75lt. Moët & Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>69,00</i>
<i>0,20lt. Piccolo Moët & Chandon, Brut Impèrial</i>	<i>32,00</i>
<i>... sowie glasweise ausgeschenkte Flaschenweine</i>	

Edelbrände von Obst und Gemüse

<i>Karotten, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>6,80</i>
<i>Blutorange, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	<i>4,20</i>
<i>Ingwer, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	<i>6,20</i>

Schnäpse und Brände aus der Umgebung

<i>Salzburger Bauernobstler</i>	3,20
<i>Marillenschnaps</i>	3,80
<i>Vogelbeerschnaps</i>	4,20
<i>Williams-Birnen</i>	3,80
<i>Himbeerschnaps</i>	4,20
<i>Windsberger "Angesetzte Nuß"</i>	3,80
<i>Zirbenschnaps</i>	3,80

Edelbrände vom Kernobst

<i>Subirer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	5,20
<i>Williams, Gölles, Riegersburg</i>	4,90
<i>Alter Apfel, Gölles, Riegersburg</i>	4,90
<i>Williams, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	4,70

Edelbrände vom Steinobst

<i>Pfirsich, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	4,90
<i>Herzkirsche, Gölles, Riegersburg</i>	4,60
<i>Williams, Obstbrennerei Pfau, Klagenfurt</i>	5,90
<i>Mirabelle, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	4,90
<i>Marille, Gölles, Riegersburg</i>	4,80
<i>Kriecherl, Gebhard Hämmerle, Lusten</i>	5,50

Edelbrände von der Traube

<i>Cuvee Arachon, F.X. Pichler-Tement-Przemes</i>	4,90
<i>Zieregg Sauvignon, Weingut E&M Tement</i>	4,50
<i>Grappa di Barolo Buissa, Prunotto, Alba</i>	4,50
<i>Grappa di Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	4,90
<i>Grappa di Casa</i>	3,20

Edelbrände von Beeren

<i>Himbeer, Gebhard Hämmerle, Lustenau</i>	5,60
<i>Vogelbeere, Göllles, Riegersburg</i>	6,20
<i>Schlehdorn, Hans Reisetbauer, Axberg</i>	7,20

Rund um die Schokolade

<i>Schoko-Chili-Likör, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	5,20
<i>X-Choc Feinbrand, Siegfried Herzog, Saalfelden</i>	5,90
<i>Amaretto / Baileys</i>	6,80

Whisky

<i>Oban, Single West Highland Malt, 14 years</i>	5,20
<i>Macallan, 12 years Single Speyside Malt</i>	5,80
<i>Laphroaig, Single Islay Malt, 10 years</i>	5,20
<i>Austrian Single Malt vom Reisetbauer 48 %, 12 years</i>	6,80

Cognac / Rum / Calvados

<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	4,80
<i>Remy Martin X.O, Extra</i>	7,90
<i>Davidov Classic V.S.O.P</i>	4,80
<i>Pere Magloire V.S.O.P</i>	4,40
<i>Plantation X.O</i>	4,80
<i>Don Papa</i>	4,80

Aperitif / Bitters

<i>Martini dry/bianco (5 cl.)</i>	4,20
<i>Ramazotti/Cynar/Jägermeister/Underberg (2 cl.)</i>	3,80
<i>Sherry dry/Porto rosso (5 cl.)</i>	4,20
<i>Campari Orange/Soda</i>	4,40

Kaffee / Tee

<i>Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter,)</i>	3,40
<i>Kleiner Brauner / Espresso / Macchiato</i>	3,00
<i>Großer Brauner</i>	4,00
<i>Verlängerter</i>	3,20
<i>Cappuchino</i>	4,00
<i>Latte macchiato</i>	4,40
<i>Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Schlagobers</i>	4,00

Hauschronik

1390 Das Haus am "Freidhof", seither urkundlich der Grundherrschaft der Pfarre Heikirchen unterworfen.

1500 Das Nuss-oder Kramerlehen mitsamt der "Taverne".

1590 Obertaverne 'zum Unterschied vom 'Drahgassenwirt''

1622 Kauf: Georg Freundlinger, Wirt in Eugenbach.

1674 Kauf: Johann Gmachel, Wirt zu Eugenbach seit 1642, kauft das Wirtsanwesen hier für seinen Sohn Georg, der 1680 29-jährig stirbt.

1681 Schwester des Georg, Salome Gmachel und Martin Egger, Gastag-Zuhaus.

1698 Kauf: Michael Holzner, der 1684 die Magarethe Watzinger geheiratet hatte.

1707 Zweitehe mit Christine Kübler vom Eugenbacher Bäcker.

1730 Übergabe an den Sohn aus erster Ehe Johann Holzner, Wirt und Spitzenkrämer, der eine Maria Dafner, Kaufmanns-Tochter aus Bayern, heiratet.

1737 Gantkauf: Johann Flöckner, ein schon älterer Seilerbauernsohn vom Dorf, Als Wirtin fungierte bereits seit 1756 Frau Margarethe Flöckner geb. Högler, die mit ihrem Mann Peter Flöckner, ebenfalls ein Sailer Sohn

1766 Peter Flöckner, schon als Lediger in Mitbesitz gestellt.

1790 Zweitehe der Witwe mit Georg Hofmann aus Waging.

1799 Kauf und Übergabe an eine Tochter aus früherer Ehe des Hofmann.

1812 Gantkauf: Salome Gumpold und ihr Gatte Rupert Thalhammer - "Da Herr Schmerold durch das Erleben von Kriegs- und anderer Unglücksfällen sowie schlecht geführter Wirtschaft das Anwesen nichtmehr weiterführen konnte".

1820 Zweitehe des Thalhammer mit Gertrud Grössinger, Witwe nach Benedikt Gmachel, gewesener Wirt zu Eugenbach.

1822 Übergabe des Anwesens an den Sohn der Gertrud Gmachel - Franz Gmachel, Eugenbacherwirtssohn - der seit 1820 bereits Drahgassenwirt war.

1860 Sohn Martin Gmachel und Viktoria Kraibacher vom Wiesergut.

1898 Sohn Franz Gmachel, Wirt und Ökonomiebesitzer, und Juliane Högler

1912 Zweitehe mit Anna Stallinger vom Kirchbichlgut in Hof.

1932 Sohn Franz Gmachel und Theresia Weissl, Franz verunglückt 1949.

1957 Erbe Eveline Theresia Weissl, nacheheliche Tochter der Theresia Gmachel

1971 Eveline Theresia Weissl übernimmt mit nur 19 Jahren den vorübergehend verpachteten Betrieb

1972 Verheiratet mit Josef Gerhard Schönbauer

1980 Zweitehe mit Johann Bimminger aus Pettenbach

2014 Sohn Gerhard Martin Schönbauer und dessen Ehefrau Margot Schönbauer, geb. Kloiber

Unsere Weine



Lieber Weintrinker!

Wie bei allem haben wir uns auch bei der Zusammenstellung dieses Angebotes viel Mühe gegeben. Als Weinfreund wird Ihnen besonders auffallen, daß nicht nur Weine von sehr bekannten Gütern, sondern auch von noch unentdeckten zu verkosten sind. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Wiedererkennen der einen oder beim genußreichen entdecken der anderen Sorte.

Weine aus Österreich

Grüner Veltliner

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | RIED ACHLEITEN, FEDERSPIEL 2021
<i>zarte Duftigkeit, feingliedrige Säure und Extraktstärke</i>
Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching
Wachau | 42,00 |
| 2 | KREMSEER FREIHEIT 2020
<i>verführerischer Duft, liebliche Frucht</i>
Weingut Nigl, Senftenberg
Kamptal | 34,00 |
| 3 | WEINVIERTEL DAC 2020
<i>helles Grüngelb, würzig, fruchtiges Finish</i>
Weingut Setzer, Hohenwarth
Weinviertel | 34,00 |

Chardonnay

- | | | |
|---|--|-------|
| 4 | SCHLOSSGARTEN, SMARAGD 2019
<i>trockene Zitrusfrucht mit Melonenanklingen</i>
Weingut Franz Hirtzberger, Spitz
Wachau | 48,00 |
| 6 | MORILLON, ARTE STYRIA 2021
<i>feine Noblesse, Hauch von Vanille, viel Körper</i>
Weingut Elsneegg, Eckberg
Südsteiermark | 34,00 |
| 7 | GAISBERG, SMARAGD 2019
<i>frisch, duft nach tropischen Früchten</i>
Weingut Bäuerl, Joching
Wachau | 42,00 |

Sauvignon Blanc

- | | | |
|---|---|-------|
| 5 | SAUVIGNON BLANC, CLASSIC 2020
<i>duftig, leicht mit frecher Säure</i>
Weingut Sabathi, Leutschach
Südsteiermark | 38,00 |
|---|---|-------|

Riesling

- | | | |
|----|--|-------|
| 9 | RIED KLAUS, FEDERSPIEL 2020
<i>mineralisch, duftig, feinfruchtiges Säurespiel</i>
Weingut Josef Jamek, Weissenkirchen-Joching
Wachau | 44,00 |
| 10 | STEINTERRASSEN, FEDERSPIEL 2019
<i>fälliges Urgesteinsbukett</i>
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau | 42,00 |

Welschriesling

- | | | |
|----|--|-------|
| 11 | STEIRISCHE KLASSIK 2021
<i>fruchtig, frische Säure, harmonischer Körper</i>
Weingut E&M Tement, Berghausen
Süd-Südsteiermark | 34,00 |
| 12 | ARTE STYRIA 2021
<i>frisches Bukett, zarte Finesse</i>
Weingut Elsneegg, Eckberg
Süd-Südsteiermark | 32,00 |

Gemischter Satz

- | | | |
|----|--|-------|
| 13 | ALTER PANZAUN 2020
<i>fruchtig-trocken mit weicher Säure</i>
Weingut Ehn, Langenlois
Kamptal | 36,00 |
|----|--|-------|

Grauburgunder

- | | | |
|----|--|---------|
| 17 | RIED ECKBERG 2020
<i>fällig fruchtiges Aroma, weiche Säure</i>
Weingut Elsneegg, Eckberg
Südsteiermark | € 40,00 |
|----|--|---------|

Muskateller

- 15** **SPIZTER MUSKATELLER, FEDERSPIEL 2019** € 40,00
naturbelassen, trocken, feine Säure
Weingut Hirzberger, Spitz
Wachau
- 16** **PICHL POINT SELECTION 2020** € 36,00
Pfirsichduft, feines Säurespiel
Weingut Bäuerl, Joching
Wachau

Weissburgunder

- 18** **STEIRISCHE KLASSIK 2020** € 38,00
nussige Aromen mit apfeligen Anklängen
Weingut E&M Tement, Berghausen
Südsteiermark

Rose

- 19** **BLAUFRÄNKISCH ROSE 2020** € 36,00
zarte Erdbeeraromen, feine Säure
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland

Dessertweine

- 60** **BEERENAUSLESE 2015** € 34,00
Sauvignon Blanc (0,35 lt.)
Weingut Tschida, Illmitz
Neusiedlersee
- 61** **EISWEIN 2016** € 38,00
Grüner Veltliner (0,35 lt.)
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram
Weinviertel

Pinot Noir

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 31 | PINOT NOIR, BARRIQUE 2010
<i>Bukett von Pflaumen und Himbeeren, voller Fruchtkörper</i>
Weingut Andreas Gsellann, Gols
Neusiedlersee | € 42,00 |
| 32 | LANGENLOISER DECHANT 2017
<i>Pflaumen und Himbeeraromen, milde Säure</i>
Weingut Bründlmayer, Langenlois
Kamptal | € 40,00 |

Blaufränkisch

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 33 | KALK UND SCHIEFER 2015
<i>feurig fruchtige Nase, pikante Würze</i>
Weingut Hans Nittnaus, Gols
Neusiedlersee | € 38,00 |
| 34 | PANNONIA 2018
<i>feines Bukett, kraftvoll, rundes Barrique</i>
Weingut Amminger, Horitschon
Mittelburgenland | € 38,00 |
| 35 | BLAUFRÄNKISCH 2019
<i>Fruchtig, Heidelbeeraromen</i>
Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen
Südburgenland | € 36,00 |
| 36 | CHEVALIER, RESERVE 2018
<i>feinwürzig, elegante Frucht, Waldbeernase</i>
Weingut Iby, Horitschon
Mittelburgenland | € 44,00 |

Merlot

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 37 | NEPOMUK 2019
<i>Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur</i>
Weingut Grassl, Göttelsbrunn
Carnuntum | € 36,00 |
|-----------|---|---------|

Zweigelt

- 40 DEEP RED 2020** € 36,00
feines Weichselaroma
Weingut Allacher, Gols
Neusiedlersee
- 41 FÖLLIKBERG 2015** € 40,00
füllig und ausdrucksstark
Weingut Kollwentz, Großhöflein
Neusiedlersee-Hügelland
- 42 ZWEIGELT 2018** € 34,00
Himbeeraromen, schöne Frucht
Weingut Reinisch, Tattendorf
Thermenregion

Cabernet-Sauvignon

- 43 VENTUS 2016** € 39,00
Rubinrot, Brombeer- und Schokoladenduft
Weingut Wind, St. Margarethen
Neusiedlersee-Hügelland
- 44 CABERNET SAUVIGNON 2017** € 64,00
Cassisduft mit Vanilleflair, viel Substanz und Finesse
Kollwentz-Römerhof, Grosshöflein
Neusiedlersee-Hügelland
- 45 CABERNET SAUVIGNON, BARRIQUE 2017** € 48,00
viel Fruchtschmelz, reife Beeren, kräftiger Abgang
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland

St. Laurent

- 39 ST. LAURENT 2019** € 38,00
Waldbeerbukett, zarte Tanninstruktur
Weingut Umathum, Frauenkirchen
Neusiedlersee

Cuvée's vom Rotwein

- 46 CREATIO, BARRIQUE 2017** € 40,00
Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon/Merlot
Weingut Amminger, Horitschon
Mittelburgenland
- 47 CUVÉE ARACHON 2018** € 48,00
Blaufränkisch/Cabernet/Zweigelt/Merlot
F.X. Pichler, Manfred Tement, Tibor Szemes
Mittelburgenland
- 48 CHRISTANIA 2018** € 44,00
Cabernet Sauvignon/Merlot
Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon
Neusiedlersee-Hügelland
- 49 SCHRATTENTAL 2016** € 38,00
Zweigelt/Merlot/Cabernet, weich, geschmeidig
Weingut Zull, Schrattenthal
Weinviertel
Mittelburgenland
- 50 BIG JOHN, RESERVE 2019** € 40,00
Zweigelt/Merlot/Cabernet, weich, geschmeidig
Weingut Scheiblhofer, Andau
Südburgenland

Ausländische Weine

Frankreich

202	<i>Chateau Lascombes 2012, Grand Cru Classé</i> Margaux, Bordeaux	186,00
203	<i>Pommard 2017, AC</i> Louis Jadot, Côte de Beaune, Burgund	98,00
204	<i>Chateau Giscours 2016, Grand Cru Classé</i> Margaux, Haut Medoc, Bordeaux	112,00
205	<i>Chateau Mouton Rothschild, 1ere Grand Cru Classé</i> Baron Philippe de Rothschild, Haut Medoc, Bordeaux	378,00

Italien

211	<i>Barolo 2013/15</i> Prunotto, Alba, Piemont	72,00
212	<i>Chianti Classico Riserva 2016, "Badia á Passigano"</i> Antinori, Toscana	59,00
213	<i>Vino Nobile di Montepulciano 2016</i> Boscarelli, Cervignano, Montepulciano	56,00
214	<i>Tignanello 2016</i> Antinori, Bolgheri, Toscana	136,00
215	<i>Passicaia</i> Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana	198,00

Spanien / Portugal

231	<i>Rioja Gran Reserva 2012</i> Barón de Ley, Logrono, Rioja alta	46,00
232	<i>Rioja Reserva 2014</i> Marques de Riscal, Elciego, Rioja	38,00
232	<i>Rioja 2014</i> Bodegas Roda, Haro, Rioja	42,00

Australien

221	<i>Shiraz 2014</i> Rymill Estate, Coonawarra	□ 40,00
222	<i>Cabernet Sauvignon, 2014</i> Paringa, Hackney	32,00
223	<i>Shiraz 2014</i> Salomon Estate, Coonawarra	38,00

Südafrika

241	<i>Merlot 2018</i> Vriesenhof, Stellenbosch	32,00
243	<i>Cabernet Sauvignon 2014</i> Baroness von Essen, Capia Estate	46,00

Kalifornien

251	<i>Zinfandel 2010</i> Forest Ville, Sonoma	36,00
252	<i>Cabernet Sauvignon "Hacienda" 2013</i> Hacienda, Sonoma	48,00

Südamerika

262	<i>Passo Doble 2016</i> Masi Tupungato, Mendoza, Argentinien	32,00
263	<i>Malbec 2010</i> Bodega Norton, Mendoza, Argentinien	35,00
264	<i>Malbec-Tempranillo 2010</i> Vale de Uco, Mendoza, Argentinien	30,00



Landgasthof
Holznerwirt

